

## Leistungsverzeichnis

**Objekt** **Katholisches Bürgerhospital Mannheim**  
E 6, 1  
68159 Mannheim

## Verteilerküche

### Durchschnittliche Anzahl der Essen pro Beköstigungstag

ca. 92 Mittagessen  
ab Herbst 2020 ansteigend bis zu 110  
zu einem späteren Zeitpunkt wieder Rückkehr zu einer Anzahl von Mittagessen in Höhe von 92 bis 95

**Diäten:** Diätetisches Essen wird auf ärztliche Anordnung gereicht

**Sonderessen/  
Konferenzservice:** Werden in der Regel rechtzeitig, spätestens jedoch einen Tag im Voraus bestellt. Die Bereitstellung erfolgt in dafür vorgesehenen Räumen gegen gesonderte Abrechnung

### Mahlzeitenangebot:

#### Frühstück:

- Brotauswahl
- Sonn- und Feiertags Frühstückskuchen
- Butter/Margarine
- Brotaufstrich, z.B. Marmelade, Honig, Nougatcreme u.ä.
- Käse- und Wurstausswahl
- Joghurt, Quark
- verschiedene Sorten Müsli
- Getränkeauswahl, z.B. Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Säfte

**Mittagessen:**

- Täglich drei Menüs zur Auswahl, bestehend aus
- Suppe oder Vorspeise
  - zwei Vollkostessen und ein vegetarisches Essen
  - Dessert (auch Diät-Dessert)

**Nachmittagskaffee:**

- Kaffee
- Kuchen bzw. Kaffeestückchen

**Abendessen:**

- Zwei Mal pro Woche: Warme Abendkomponente (z.B. Gulaschsuppe, Maultaschen oder warme Bockwurst)
- Brotauswahl
- Butter, Margarine
- Käse- und Wurstausswahl
- Joghurt, Quark oder verschiedene Salate
- Getränkeauswahl, z.B. Kakao, Tee, Milch

**Zwischenmahlzeiten auf Anforderung des Heimes****Bereitstellungszeiten:**

Mittagessen

ab 11.30 Uhr

**Durchschnittsmengen der wichtigsten Nahrungsmittel pro Person:*****Hauptmahlzeit***

-Fleisch	125 g
-Fisch vom Stück	250 g
-Fischfilet	200 g
-rohe Kartoffeln	250 g
-Reis, Nudeln	80 g
-rohes Gemüse	250 g

**Abendessen**

- Wurst oder Käse 100 g zuzüglich Beilagen

**Transport der Bewohneressen:**

Die von einem Beförderungsdienst (oder dem Caterer) gelieferten Behältnisse mit dem Mittagessen werden im Hof des Heimes über den dafür vorgesehenen Lastenaufzug in der Verteilerküche abgeliefert. Die gelieferten Behältnisse werden nach Wohnbereich und Speisesaal sortiert. Der Transport auf den Wohnbereich bzw. in den Speisesaal erfolgt durch Mitarbeiterinnen des Katholischen Bürgerhospitals. In besonderen Küchenräumen werden von den Mitarbeiterinnen des Katholischen Bürgerhospitals Frühstück, Nachmittagskaffee und Abendessen gerichtet und auf die Wohnbereiche gebracht. Die Spülvorgänge werden auf den Wohnbereichsebenen und in der Verteilerküche vorgenommen.

**Qualität:**

Der Auftragnehmer hat sicher zu stellen, dass alle zur Nahrungszubereitung verwendeten Produkte handelsüblich und von guter Qualität sind.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Verpflegung ernährungsphysiologisch ausgewogen, abwechslungsreich und schmackhaft zu gestalten.

Die Bestimmungen des aktuell gültigen Lebensmittelrechts, die HACCP-Richtlinien und die neuesten Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft sind zu beachten.

Für die Mittagessen sind die Speisepläne zwei Wochen im Voraus zu erstellen.

Dem Auftragnehmer werden die Produktion des Mittagessens sowie der gesamte Einkauf übertragen.





## ANLAGE

### Verpflegungseinrichtung und Leistungsumfang

- Frühstücksverpflegung
- Mittagsverpflegung
- Nachmittagscafé
- Abendverpflegung
- Zwischenverpflegung für Diabetiker

Ausgabebeginn für Frühstück:	08:00 Uhr bis 09:00 Uhr
Ausgabebeginn für Mittagessen:	12:00 Uhr bis 13:00 Uhr
Ausgabebeginn für Nachmittagscafé:	15:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Ausgabebeginn für Abendessen:	18:00 Uhr bis 19:00 Uhr
Verpflegungstage:	Montag bis Sonntag
Verpflegungstage p.a.:	365/366
Vollverpflegungen am Tag im Ø:	92 (ab Herbst 2020 ansteigend bis ca. 110)
Vollverpflegungen pro Jahr im Ø:	33.580/33.672
Bestellung:	Durch das Heim
Hol-Bringdienste:	Durch einen Beförderungsdienst (oder durch Auftragnehmer)
Speisenverteilung durch:	Durch Mitarbeiter des Hauses
Aushang des Speiseangebotes:	1 Woche im voraus

Die oben genannten Ausgabezeiten verstehen sich als Richtzeiten.  
 Änderungen sind in Absprache zwischen Auftragnehmer und dem Auftraggeber jederzeit möglich.

## ANLAGE Mindestangebot

### Verpflegungsumfang

Frühstück: (wahlweise)

täglich:

1 Kännchen Heißgetränk ~ 0,3 l

Kaffeesahne

Zucker oder Süßstoff

2 Brötchen oder 2 Scheiben Brotauswahl (bevorzugt Roggen- u. Vollkornbrot) (100 g)

20 g Butter oder Margarine oder Diätmargarine

20 g Marmelade (Auswahl)

40 g Quark oder 125 g Joghurt (Auswahl)

40 g Wurst, Streichwurst oder Käse (Auswahl)

1 Fruchtsaftgetränk ~ 0,2 (Auswahl)

40 g Müsli oder Cornflakes (Auswahl)

1 hart gekochtes Ei und Salz (jodhaltig)

ein Stück Tafelobst täglich

### Zwischenmahlzeit

1 Stück frisches Obst

oder

125 g Kompott

oder

30 g Müsliriegel

oder

40 g Quark oder

125 g Joghurt

oder

1 Fruchtsaft ~ 0,1 l oder

0,15 l Suppe

Mittag:

Vorsuppe

Vollkost

leichter Vollkost

Vegetarische Kost:

mit folgenden Komponenten

Hauptkomponente lt. Kalibrierungstabelle

Gemüse oder Salat und Sättigungsbeilage lt. Kalibrierungstabelle

Dessert

ärztlich angeordnete Diäten

## ANLAGE Mindestangebot

Nachmittagskaffee:

täglich:

1 Könnchen Heißgetränk ä 0,3 l (Kaffee oder Milch)

Kaffeessahne

Zucker oder Süßstoff

3 Mal pro Woche: St. Gebäck

3 Mal pro Woche: 1 Stück Blechkuchen

1 Mal pro Woche: Sahneschnitte od. ähnliches

Abendessen:

(wahlweise) täglich: 1 Könnchen Heißgetränk ~ 0,3 l

Kondensmilch oder Zitrone

Zucker oder Süßstoff

3 Scheiben Brotauswahl (100 g) (Auswahl)

70 g Wurst oder Käse oder Brotaufstrich (Auswahl)

40 g Quark oder 125 g Joghurt (Auswahl)

täglich wechselnde Abendbeilage (frische oder angemachte

Salate, gegartes Gemüse) ca. 100g

2 Mal pro Woche:

warme Abendkomponente bzw. Suppe

50 g Fischspezialität

### •Wohnbereichsbedarf

Zwieback, Knäckebrot, Haferflocken. Schmelzflocken

Butter, Diätmargarine

Zucker, Süßstoff, Zitrone

Honig, Marmelade, Nutella

Kondensmilch/Kaffeessahne, H-Milch, Portionstee

Die Hauptkomponenten zur Mittagsverpflegung enthalten Fleisch, Fisch **oder fleischlose Gerichte**. Die angebotenen Speisen sind vom Auftragnehmer unter Beachtung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, überwiegend frisch vor Ort zuzubereiten.

Der Auftragnehmer wird dafür sorgen, dass bei den Hauptgerichten nach Möglichkeit innerhalb von 30 Essenstagen keine Wiederholung eintritt. Für die Herstellung der Speisen sind Waren von einwandfreier Qualität einzusetzen.

## ANLAGE

### „CareCompetenceConcept“:

Folgende Komponenten sind darin enthalten:

Hochenergetisch angereicherte Suppe  
Hochenergetisch angereicherte Hauptgerichte und Sättigungsbeilagen  
Soft Dinner  
Finger Food  
Power Kekse  
Energie Drink

CareCompetenceConcept - Leistungen werden je nach Bedarf und **tatsächlichem** Verbrauch  
einzeln, zusätzlich zum Wareneinsatz berechnet.  
Preis pro Portion: €

**ANLAGE**  
Kalibrierungstabelle

**Standard Kalibrierungstabelle**

Alle Angaben in  
Gramm

**Produktgruppe:** Fisch

Bezeichnung	Rohgewicht	Ausgabe	Bemerkungen
Kabeljaufilet paniert	150	130	
Schollenfilet paniert	150	130	
Hokifilet mehliert	150	130	
Alaska Seelachsfilet paniert	150	130	
Seelachsfilet natur	120	100	
Seelachs Loins paniert	150	130	
Nilbarsch natur	150	130	
Rotbarschfilet paniert	150	130	
Rotbarschfilet natur	120	100	
Zanderfilet natur	120	100	mit Haut
Lachssteak	150	130	Carbonade
Lachsfilet	120	100	ohne Haut
Fischragout Einlage	130	110	nur Fisch
Fischfrikadelle	110	90	gegart
Fischpfanne	350	300	Komplett

**Produktgruppe: Rind**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Rohgewicht</b>	<b>Ausgabe</b>	<b>Bemerkungen</b>
Gulasch	150	130	
Huftsteak	140	120	
Rumpsteak	140	120	pariert
Filetsteak	120	100	pariert
Hacksteak			
Hacksteak	100	85	gegart
Hackfleischröllchen	90	75	gegart
Lebergeschnetzeltes	100	80	
Hack für Chili	120	100	
Rinderroulade	160	130	gefüllt
Geschnetzeltes			mit wenig Einlage
Geschnetzeltes	100	80	mit viel Einlage

**Produktgruppe: Lamm**

Bezeichnung	Rohgewicht	Ausgabe	Bemerkungen
Lammkotelett	160	130	
Lammragout	110	80	
Lammbraten	140	120	Keule ausgelöst
Lammgeschnetzeltes			mit wenig Einlage
Lammgeschnetzeltes	110	80	mit viel Einlage
Hirschgulasch	110	80	
Rehragout	110	80	
Wildbraten aus der Keule	130	110	pariert

**Produktgruppe: Schwein**

Bezeichnung	Rohgewicht	Ausgabe	Bemerkungen
Nackenbraten	130	110	pariert
Kasselernackenbraten	130	110	pariert
Rückenbraten	130	110	pariert
Krustenbraten	130	110	pariert
Schweinekotelett paniert	160	130	ohne Filet
Kasselerkotlett natur	140	120	ohne Filet
Schinkenschnitzel paniert	140	120	
Schinkenschnitzel natur	140	120	
Rückenschnitzel paniert	140	120	
Rückensteak	140	120	
Nackensteak	140	115	
Schweineroulade	150	120	gefüllt
Geschnetzeltes	110	80	mit wenig Einlage
Geschnetzeltes	110	80	mit viel Einlage
Frikadelle	100	90	gegart
Medaillons	130	110	
Kohlroulade	160	130	

**Produktgruppe: Geflügel**

Bezeichnung	Rohgewicht	Ausgabe	Bemerkungen
Hähnchenbrust paniert	140	120	
Hähnchenbrust natur	120	100	
Hähnchenschnitzel gefüllt	140	120	
Hähnchenkeule	180	160	
1/2 Grillhähnchen	350	300	
Putenbrustrollbraten	130	110	gefüllt
Putengulasch	110	80	
Putengeschnetzeltes	110	80	mit wenig Einlage
Putengeschnetzeltes	110	80	mit viel Einlage
Putenschnitzel paniert	130	110	
Putenbruststeak	130	110	
Putenroulade	150	125	gefüllt
Frikassee/Blankett	110	80	Fleischeinlage gegart

**Produktgruppe: Eintopf & Suppe**

Bezeichnung	Rohgewicht	Ausgabe	Bemerkungen
Linseneintopf	400	400	
Kartoffelsuppe	400	400	
Pichelsteiner	400	400	
mexicanischer Bohneneintopf	400	400	
Schnippelbohnen als Eintopf	400	400	
Nudelsuppe mit Fleischeinlage	400	400	
Gemüseeintopf	400	400	
Tagesuppen	180	180	
Erbseneintopf	400	400	

**Produktgruppe : Gemüsebeilagen**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Rohgewicht</b>	<b>Ausgabe</b>	<b>Bemerkungen</b>
Broccoli	140	120	
Fingermöhren	140	120	
Karottenscheiben	140	120	
Blumenkohl	140	120	
Erbsen fein	140	120	
Kohlrabi	140	120	
Bohnen fein	140	120	
Blattspinat	120	120	
Ratatouille	140	120	
Maisgemüse	140	120	
Mischgemüse	140	120	
Rotkohl	120	110	nicht gegart
Sauerkraut	120	110	nicht gegart

**Produktgruppe: Sättigungsbeilagen**

<b>Bezeichnung</b>	<b>Rohgewicht</b>	<b>Ausgabe</b>	<b>Bemerkungen</b>
Langkornreis parboiled	25	130	
Basmatireis	25	100	
Vollkornreis	30	100	
Langkorn-Wildreis	30	100	
Nudeln	35	130	
Spätzle	35	130	
Spätzle			
Gnocchis	120	130	
Schupfnudeln	120	120	
Kartoffeln	150	130	geschält
Kartoffelgratin	160	140	Rohgewicht
Kartoffelpüree	150	150	Fertig
Kroketten	120	110	
Kartoffelrösti	120	110	
Pommes frites	130	120	

## ANLAGE

### Leistungsverzeichnis

	Auftragnehmer erbringt a	Auftraggeber erbringt b	Auftragnehmer erbringt gegen Rechnung c
<b>Personalkosten</b>			
Kosten für Fach- und Hilfskräfte (inkl. Service im Speisesaal) für die normale Produktion ohne Sonderveranstaltungen, außer Gastronomieleiter	X		
Kosten für die Speisenausgabe auf den Wohnbereichen		X	
Kosten für den Speisentransport zu den Wohnbereichen		X	
Lohnnebenkosten, außer Gastronomieleiter	X		
Personalplanung sowie fachliche und disziplinarische Personalführung	X		
<b>Sachkosten</b>			
Hardware für das EDV-System (1 Rechner mit Monitor, Drucker und Datenleitung)	X		
Büromaterial	X		
Kosten Telefon- und Datenaustausch , Porto	X		
Ersatz von Kleinmaterial z.B. Besteck, Geschirr, Gläser, Küchenkleinteile, usw. bis zu einer Höhe von .....€		X	
Reparaturen, Instandhaltung und Wartung	X		
Sämtliche Investitionskosten bis zu einer Höhe von.....€	X		
Kosten der Mediennutzung wie u.a. Strom, Gas, Wasser, Abwasser, Dampf, Heizung	X		
Druck von Standard – Speiseplänen ( Layout nach Vorgabe )	X		
Kosten für Kopien der Standard-Speisepläne bzw. Sonderspeisepläne		X	
Menübestellsystem/ Speisenerfassung	X		
Normale Bandkarten (Karteikarten, Bandkarten) für die Mahlzeiten der Patienten	X		
Stellen- und Reinigung der Berufs- und Schutzkleidung für Mitarbeiter des Auftragnehmer	X		
Verpackungsmaterialien (Folien, Brötchentüten etc.)	X		
Einweggeschirr	X		
Normale Einweghandschuhe und -schürzen	X		
Müllbeutel		X	
Abfallentsorgung, und Müllsammelbehälter		X	
vorbeugende Schädlingsbekämpfung bzw. nach Bedarf	X		
Anschaffung, Reinigung und Ersatz von Tischwäsche wie z.B. Stoffservietten, Stofftischsets Stofftischwäsche, Molton		X	
Gefaltete Einwegservietten für die Speiserversorgung (vier Jahreszeiten Konzept)		X	
Reinigungs- und Spülmittel sowie Reinigungsmaterialien für die Speiserversorgung (nach Absprache )		X	

	Auftragnehmer erbringt a	Auftraggeber erbringt B	Auftragnehmer erbringt gegen Rechnung c
<b>Speiseversorgung</b>			
Disposition, Einkauf und Lagerhaltung sämtlicher Lebensmittel und Getränke	X		
Zentrale Speisenproduktion für die genannten Verpflegungsbereiche	X		
Lebensmittelkosten für das Care Kompetenz Konzept			X
Lebensmittelkosten für Bewohner inklusive 30% Diäten, exklusive Sondennahrung und exklusive Sonderdiäten (außerhalb Diätkatalog)			X
Sonstige Lebensmittel- und Personalkosten für Sonderveranstaltungen, Gästeessen, Sitzungen etc.			X
Speisenportionierung in Großgebäude in der Küche		X	
Speisenportionierung Tablettsystem in der Küche		X	
Speisentransport zu den Stationen und zurück zu allen Mahlzeiten		X	
Speisenportionierung auf den Stationen		X	
Verteilen und Einsammeln des Patienten- und Mitarbeitergeschirrs zu allen Mahlzeiten auf den Stationen		X	
Ausgabe und Service der Speisen im Speisesaal als Tellergerichte		X	
Verteilen und Einsammeln des Patienten- und Mitarbeitergeschirrs zu allen Mahlzeiten im Speisesaal		X	
Betrieb der Zentralspüle für Bewohner und Mitarbeitergeschirr		X	
Spülen von Geschirr und Besteck auf den Stationen		X	

